МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ СО
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____А.Н. Чанчикова
«01» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля ПМ.02

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УЧ 02-10-19

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нижний Тагил

2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и *Профессионального стандарта 33.011 по профессии «Повар»* базовой подготовки.

Организация-разработчик:

ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии Технологических дисциплин

Протокол № 11 от «28» июня 2018 г.

Председатель П(Ц)К _____ /Н.Г.Кузнецова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 10

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 11

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» *Профессионального стандарта 33.011 по профессии «Повар»* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

В рабочей программе учтены требования к умениям, знаниям в соответствии с профессиональными стандартами Профессионального стандарта 33.011 по профессии «Повар» базовой подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности

и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов,
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов,
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов:
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами:
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- Оценивать органолептическим методом качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

• оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

Необходимые умения:

– Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

– Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

– Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

– Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

– Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

– Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

– Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

– Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

– Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

– Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

– Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

– Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

– Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

– Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы,
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов**;**
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила сочетаемости ингредиентов в приготовлении сложных холодных соусов:
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов:
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшении для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшения с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных и сложных блюд из птицы, мяса, рыбы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Необходимые знания:

– *Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания*
– *Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий питания*
– *Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*
– *Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними*

– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
– Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
– Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
– Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
– Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
– Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
– Правила и технологии расчетов с потребителями
– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
– Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
– Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
– Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных
изделий, при их тепловой обработке
– Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
– Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 180 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося _120_ часов;

самостоятельная работа обучающегося _60_ часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней птицы)
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Тематический план профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Код ПК	Наименование разделов ПМ	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение МДК (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная нагрузка обучающегося		Учебная	Производственная, по профилю специальности
			всего часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
ПК 2.1 **ПК 2.2** **ПК 2.3**	Раздел 1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной	180	120	60	-	60		*	*
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144						*	144

3.2 Содержание профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов, МДК	Содержание учебного материала, лабораторных работ, практических занятий, самостоятельной работы, экзамен (квалификационный).	Объем часов	Уровни усвоения
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		180	1,2,3
Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.			
ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.			
Тема 1 Условия, необходимые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		12 (2 ч. практ)	1,2,3
	Содержание 1.Ассортимент и классификация продуктов и полуфабрикатов промышленного производства, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции, требования к ним.	12	
	2. Оборудование, используемое для производства сложной холодной продукции, основные требования к подбору и эксплуатации в зависимости от используемого сырья и технологии приготовления, техника безопасности при использовании оборудования, инвентаря и инструментария, основные правила санитарной обработки оборудования и инвентаря, используемые в холодном цехе.		
	3. **Практическая работа:** • Составить алгоритмы подготовки и безопасной эксплуатации оборудования, подобрать цеховой инвентарь с необходимой маркировкой. • Составить таблицу сравнительной характеристики технических параметров производственного оборудования, используемого для производства полуфабрикатов.		
	4. Санитарные требования, предъявляемые к полуфабрикатам и готовой продукции, условия хранения и сроки реализации.		
	5. Риски в области безопасности сырья и полуфабрикатов для приготовления готовой холодной продукции. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для		

	приготовления сложной холодной кулинарной продукции, требования к их безопасности и хранению.		
	6. **Практическая работа:** • Выполнить расчет сырья на приготовление полуфабрикатов с учетом его кондиций		
	Самостоятельная внеаудиторная работа: Подготовить реферат на тему: «Инновационное сырье, используемое для приготовления холодных блюд в разных странах. Особенности обработки и подготовки полуфабрикатов из него»	10	
Тема 2 Ассортимент и технология приготовления бутербродов		20 (6 ч. практ)	1,2,3
	Содержание 7. Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении разных видов канапе, закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных.	14	1,2,3
	8.**Практические работы:** Составить сравнительную таблицу по составу ингредиентов.		
	9.Оборудование и производственный инструментарий, используемый при производстве бутербродов. Соблюдение техники безопасности при подготовке и эксплуатации производственного оборудования.		
	10.Классификация, ассортимент, характеристика разных видов бутербродов. Технологический процесс приготовления: открытых, закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных. Требования к качеству готовых бутербродов, температурный и санитарный режим, используемый при приготовлении бутербродов. Органолептические способы определения качества готовых бутербродов		
	11. **Практические работы:** Выполнить расчет сырья для приготовления заданного количества бутербродов.		
	12.Особенности оформления и подачи разных видов бутербродов. Правила подбора и использования дополнительных декоративных элементов для		

	подачи бутербродов из непищевого сырья, предлагаемые предприятиями торговли (шпажки, вилки и т.д.)		
	13.**Практические работы** • Подобрать ассортимент бутербродов для разных типов обслуживания. • Составить алгоритм приготовления и оформления разных видов бутербродов.		
	Лабораторная работа Тема «Приготовление разных видов бутербродов»	6	2,3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Изучение особенностей приготовления и оформления бутербродов в разных странах, использование экзотического сырья и инновационных технологий по производству бутербродов. Составление доклада на тему: « Особенности приготовления бутербродов для людей разных возрастных категорий. Детские бутерброды»	10	
Тема 3 Технология приготовления салатов и винегретов		24 (4 ч. практ)	1,2,3
	Содержание 13.Ассортимент и классификация салатов из сырых и вареных ингредиентов, винегретов. Современные требования к подбору и обработке сырья для приготовления и оформления салатов и винегретов.	18	
	14.Технологические процессы обработки традиционного и экзотического инновационного сырья для приготовления салатов и винегретов.		
	15.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении салатов и винегретов. Риски в области безопасности процессов приготовления и готовых салатов и винегретов.		
	16.Технология приготовления различных видов салатов и винегретов. Приемы для сохранения витаминов, естественной окраски, компонентов при приготовлении салатов и винегретов.		
	17.**Практические работы** Рассчитать сырье для производства салатов, винегретов с разными компонентами.		

	18.Приготовление салатов повышенной сложности с применением инновационного сырья и новых технологий. Варианты оформления и техника приготовления украшений для фирменных салатов и винегретов. Методы сервировки.		
	19. **Практические работы** Составить алгоритм приготовления и оформления салатов с набором продуктов из разного вида сырья, включая экзотические фрукты.		
	20.Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых салатов и винегретов. Температурный и санитарный режим при производстве салатов и винегретов.		
	21.Риски в области безопасности процессов приготовления и готовых салатов и винегретов.		
	Лабораторная работа Тема «Приготовление разных видов салатов и винегретов»	6	2,3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Ознакомится с особенностями приготовления и оформления салатов в европейских странах, с инновационными способами обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для салатов. Составление реферата на тему: «Уральская кухня: закуски, салаты, винегреты»	10	2
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов			
Тема 4 Технология приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Соусы для холодных рыбных блюд и закусок.		24 (6 ч. практ)	1,2,3
	Содержание 22.Ассортимент холодных закусок и блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбных морепродуктов. Современные требования к подбору и обработке сырья для приготовления и оформления холодных закусок и блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания компонентов входящих в холодные блюда из рыбы.	18	
	23.**Практические работы** Составить сравнительную таблицу полуфабрикатов из разных видов рыб, готовых рыбных холодных блюд.		

	24.Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы, характеристика и особенности приготовления гарниров, используемых для холодных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Особенности декорирования сложных холодных блюд из рыбы, техника приготовления украшений и варианты оформления .		
	25.**Практические работы** Рассчитать сырье для производства холодных рыбных блюд и закусок		
	26.Особенности приготовления заливных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, приготовление и использование ланспинга. Технологический процесс приготовления рыбных паштетов. Органолептические способы определения качества готовых холодных рыбных блюд и закусок. Температурный и санитарный режим, производства холодных рыбных блюд и закусок.		
	27.Соусы для холодных рыбных блюд и закусок. Ассортимент. Особенности приготовления. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования при подаче блюд из рыбы и морепродуктов.		
	28.Правила соусной композиции сложных холодных соусов для холодных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для производства сложных холодных соусов к блюдам из рыбы и нерыбных морепродуктов.		
	29.**Практические работы** Рассчитать сырье для производства соусов к холодным рыбным блюдам и закускам		
	30.Методы сервировки, способы подачи холодных рыбных блюд и закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных рыбных блюд и закусок и соусов к ним. Риски в области безопасности процессов приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.		
	Лабораторная работа Тема «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов и соусов к ним»	6	2,3

	Самостоятельная внеаудиторная работа Ознакомиться с ассортиментом, особенностями обработки и приготовления холодных блюд из редких видов морепродуктов и нерыбного водного сырья с особенностями декорирования сложных блюд. Составить сообщение на тему: «Редкие виды рыб и их использование в приготовлении холодных блюд. Использование мяса акул, китов, омаров, осьминогов»	10	
Тема 5. Технология приготовления сложных холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Соусы для холодных блюд из мяса.		22 (6 ч. практ)	1,2,3
	Содержание 29.Ассортимент холодных закусок и блюд из разного вида мяса и гастрономических мясных продуктов. Современные требования к подбору и обработке сырья для приготовления и оформления холодных закусок и блюд из мяса и мясопродуктов. Варианты гармоничного сочетания компонентов, входящих в холодные блюда из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных мясных блюд и соусов к ним	16	
	30.Технологический процесс приготовления разных видов полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, использование различных способов механической и тепловой обработки.		
	31.**Практические работы** Составить сравнительную таблицу полуфабрикатов из разного вида мяса.		
	32.Технология приготовления блюд из мяса. Характеристика и приготовление гарниров для холодных блюд из мяса. Использование гастрономических готовых мясопродуктов для приготовления и оформления холодных блюд из мяса, особенности обработки и подготовки полуфабрикатов.		
	33.**Практические работы** Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и соусов к ним.		
	34.Приготовление заливных блюд из мяса и субпродуктов, паштетов. Особенности декорирования сложных холодных блюд из мяса и		

	субпродуктов, техника приготовления украшений и варианты оформления. Органолептические способы определения качества готовых холодных мясных блюд. Температурный и санитарный режим, используемый при производстве. Методы сервировки и подачи различных видов холодных мясных блюд и закусок. Риски в области безопасности процессов приготовления холодных блюд из мяса		
	35.Соусы для холодных блюд из мяса. Ассортимент. Особенности приготовления. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования при подаче блюд из мяса. Правила подбора соусной композиции сложных холодных соусов для холодных блюд из мяса. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для производства сложных холодных соусов к блюдам из мяса.		
	36.**Практические работы** Рассчитать количество мясных полуфабрикатов из мяса разных кондиций		
	Лабораторная работа Тема «Приготовление сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов»	6	
	Самостоятельная работа Подобрать ассортимент и указать особенности приготовления холодных блюд из мяса диких животных, особенности декорирования и подачи этих блюд. Составить доклад на тему: «Особенности приготовления холодных мясных блюд в санаториях и профилакториях»	10	
Тема 6. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. Соусы для холодных блюд из птицы.		16 (6 ч. практ)	1,2,3
	Содержание 37.Классификация и ассортимент, общая характеристика холодных блюд из птицы. Современные требования к подбору сырья и полуфабрикатов, рациональное использование и взаимозаменяемость продуктов при приготовлении холодных блюд из птицы.		
	38.**Практические работы** • Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из птицы, соусов к ним.		

	39.Технология приготовления холодных блюд из птицы. Правила выбора продуктового набора для приготовления гарниров для холодных блюд из птицы. Использование инновационных тепловых технологий в приготовлении блюд. Особенности декорирования сложных холодных блюд из птицы, техника приготовления украшений и варианты оформления		
	40.**Практические работы** • Составить технологические схемы приготовления холодных блюд из птицы.		
	41.Температурный и санитарный режимы производства сложных холодных блюд из птицы. Органолептические способы определения качества готовых холодных блюд из птицы. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для производства сложных холодных соусов к блюдам из птицы.		
	42.Соусы для холодных блюд из птицы. Особенности приготовления. Вкусовые добавки для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использования при подаче блюд из птицы. Методы сервировки, способы подачи блюд из птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из птицы и соусов к ним.		
	43.**Практические работы** • Провести по формулам расчеты потерь массы птицы при проведении механической холодной и тепловой обработки.		
	Лабораторная работа Тема «Приготовление сложных холодных блюд из птицы и соусов к ним»	6	2,3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Ознакомится с ассортиментом и особенностями приготовления холодных блюд из мяса дичи и субпродуктов, особенности декорирования и подачи этих блюд. Национальные особенности приготовления холодных блюд из дичи в разных странах. Составить сообщение по теме: «Гусиная печень - фуагра. Особенности приготовления»	10	

	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	180	
	Производственная практика **Виды работ:** • разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, • расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, • проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов: • организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; • приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; • сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; • декорирование блюд сложными холодными соусами: • контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	144	
	Экзамен (квалификационный)	10	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Профессиональных дисциплин и лаборатории «Технологическая лаборатория».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся
ПК и мультимедийный проектор, доступ к ресурсам Internet, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологическая лаборатория»: современное технологическое оборудование - пароконвектоматы, фритюрницы, холодильное оборудование, плиты, производственные столы, весы, блендеры и т.д, посуда, инвентарь, комплект учебно-методической документации по проведению практических и лабораторных работ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ, часть 1, М. Юридическая литература, 1995.
2. Трудовое законодательство РФ, 197-ФЗ, 30.12.2001.
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1, 07.02.1992 (с изменениями)
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, 02.01.2000..
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, 30.03.1999.
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
9. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
11. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.15-32-2005 «Гигиенические требования к объектам общественного питания»
12. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
13. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и сырья».
15. Казанцева Н.С., «Товароведение продовольственных товаров», учебник, М., ООО «Издательская корпорация Дашков и К», 2008.
16. Ковалев Н.Н., Куткина М.Н., и др. «Технология приготовления пищи», М.Деловая литература. Омега Л, 2005.
17. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров», «Теоретические основы». М. Инфра-М, 2003.
18. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. М. Центрполиграф 2008.
19. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, Феникс 2009.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Хлебпрод, Чудотесто, Мн ООО «Белфорпост»,1997.
21. Тимофеева В.А., «Товароведение продовольственных товаров», учебник, Ростов–на-Дону, «Феникс», 2008.
22. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М. Экмос, 2009.
23. Справочник по оборудованию. Часть 1,2 .- Харьков 2003.

Интернет – ресурсы:

1.www.garant.ru – сайт СПС Гарант
2. www.consultant.ru – сайт СПС Консультант Плюс.
3.www.harlanthejester.com/?page_id=34

Дополнительные источники:

1.Справочник товароведа продовольственных товаров. М. Колос 2009.
2.Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс строится в последовательном изучении всех разделов и тем профессионального модуля, сначала изучается теоретическое содержание ПМ, а в дальнейшем проводятся практические работы с использованием современного оборудования.

Учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика осуществляется в организациях общественного питания города. С ними заключены договоры социального партнерства. Организации общественного питания должны быть оснащены современным оборудованием, достаточным количеством кухонного инвентаря, технологической документацией, квалифицированными кадрами.

Руководство учебной и производственной практикой организует мастер производственного обучения колледжа, который осуществляет контроль и консультирование студентов. В организации общественного питания выделяется руководитель практики.

Учебная практика по данному модулю не предусмотрена.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестации обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю разработаны и должны быть доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся по профессиональному модулю и МДК созданы оценочные средства, в которых представлены основные показатели оценки результата, формы и методы контроля и критерии оценки умений, знаний, практического опыта и освоенных компетенций.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам в составе профессионального модуля разработаны и утверждены образовательной организацией.